Warum auch nicht?

Autor(en): **Wiedmer, J.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **37 (1947)**

Heft 22

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-644960

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Spargeln mit gehacktem Ei

Die Spargeln sollen jung und zart sein. Sind die Stiele in Papier eingewickelt, dann scheue man sich nicht, die Papierhülle zu entfernen, um das Wurzelende kontrollieren zu können. Die Spargeln werden vom Köpfchen weg gegen die Wurzel geriistet. Ganz junge Spargeln werden geschabt. Auf jeden Fall nur ein Schälmesser benützen, damit man nicht zuviel Abfälle hat. Nun werden die Spargeln gebündelt, mit Faden umbunden und, mit den Köpfchen nach oben, in einen hohen Suppentopf gestellt. Dem Salzwasser, das nur knapp den Anfang der Köpfchen erreichen darf, wird ein Zitronenschnitz beigefügt. Das Spargelwasser kann man nachher als Suppe verwenden, mit den nötigen Einlagen versehen. Beim Anrichten werden die Spargeln mit einer «sauce hollandaise» serviert, oder die Spitzen mit Käse und gehacktem, hartgesottenem Ei überstreut und mit ausgelassener Butter übergossen.

Eine kleine Delikatesse

Pro Person schlägt man 2 Eier in eine Schüssel, hackt, wiederum pro Person, 30 g Schinken fein und wiegt etwas Petersilie und Zwiebeln. Zu den verquirlten Eier geben. In wenig Milch wird 1 Kaffeelöffel Fécule oder Maismehl aufgelöst, ebenfalls zu der Eiermasse gegeben. Salzen, mit Muskat und Paprika abschmecken. Nun werden Eierförmchen (es sind dies Emailförmchen, in denen man die rohen Eier mit auf einen Ausflug nehmen kann) gut ausgefettet. Die Eiermasse einfüllen, mit Leukoplast verkleben und mit einem Bindfaden zusammenhalten. In heissem, nicht siedendem Wasser dick werden lassen. Halbieren und mit Salat und Kaffee servieren.

Sparsam säen - richtig pflanzen

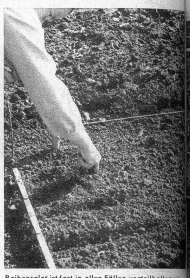
Mit neidischen Augen betrachten wir oftmals, dass des Nachbars Setzlinge viel rascher und schöner anwachsen und weitergedeihen als die unsrigen, und doch haben wir scheinbar genau gleich gepflanzt wie er. Aber nur scheinbar, denn hätten wir uns genau geachtet, so würden wir gesehen haben, mit welcher Liebe und Sorgfalt jeder einzelne Setzling zur Hand genommen und gepflanzt worden ist, und wie gründlich der Nachbar seine Schützlinge angegossen hat.

Damit die jungen Pflänzchen beim Versetzen aus dem Saatkasten ins freie Beet keinen zu langen Wachstumsunterbruch erleiden, muss man erstens darauf achten, dass sie gut pikiert sind und einen schönen Wurzelballen aufweisen, den man nicht verletzen darf. Setzlinge soll man darum nie bei der Wurzel fassen, sondern immer an den Blättern. Zweitens muss das Pflanzloch tief und weit genug sein, damit sich die Würzelchen senkrecht hinablassen und nicht gekrümmt werden, denn jede aufwärts gebogene Wurzel muss sich erst wieder mühsam nach unten bohren, um anwachsen und Nährstoffe aufnehmen zu können, und das bedeutet Verzögerung des Wachstums. Gut gelockerter Boden und richtiges Angiessen sind die weiteren Bedingungen, wenn ein junges Pflänzchen sofort weiterwachsen soll.

Wenn man die Setzarbeit zu zweit ausführen kann, so hat sich die folgende Methode äusserst gut bewährt. Zuerst auf dem ganzen Beet die Pflanzlöcher stechen oder schaufeln. Dann giesst das eine vorweg jedes Pflanzloch mit Wasser voll, während das andere sofort den Setzling in diese «Vase» hält und die Erde vorsichtig an die Wurzeln schiebt und andrückt.

Am besten pflanzt man an bedeckten Tagen oder dann gegen Abend. Muss man es doch untertags besorgen, so werden die jungen Setzlinge, wenn die Sonne schon stark scheint, mit eingesteckten kleinen Tannästen leicht beschattet, so wachsen sie viel rascher an und liegen nicht so schlapp und trocken in der Sonne. Diese Massnahme erspart einem auch das zeitraubende Wassertragen und Ueberbrausen. Setzlinge sollten nach gründlichem einmaligem Angiessen für längere Zeit nicht mehr gegossen werden.

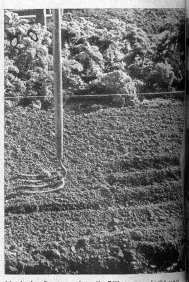
Auch beim Säen gibt es mancherlei Methoden. Wir können aber durch richtiges Säen nicht nur Saatgut sparen, sondern auch gleich dafür sorgen, dass die keimenden Pflänzchen besser wachsen und einander nicht von Anfang an Platz und Nährstoffe wegnehmen. Wir streuen darum unsere Samen nicht wahllos übers Beet oder in die Furchen, sondern teilen sie nach Furchenzahl oder Rillen ab. Ganz feine Samen mischen wir mit trockener Erde oder Sand, damit sie sich besser verteilen lassen.



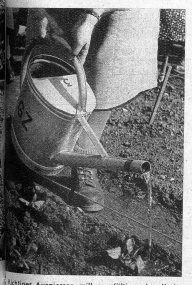
Reihensalat ist fast in allen Fällen vorteilhafter als Breitsalat. Die Reihen werden mit dem Zentimetermass in richtiger Distanz mit dem Finger oder Setzholz markiert

Dann spannt man die Gartenschnur und zieht Furche um Furche mit dem Rechen oder Kräuselrädchen grad der Schnur anfang. Je nach dem Saatgut wird nur eine 3-4 cm tiefe Rille oder eine tiefere Furche gezogen

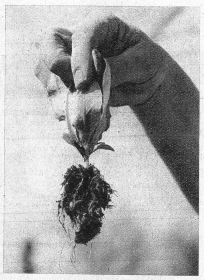
Für jede Furche nimmt man nur das entsprechend abgemessene Saatquantum in die Schale und lässt den Samen zwischen Ring- und Mittelfinger der leicht gewölbten Hand gleichmässig in die Rillen gleiten



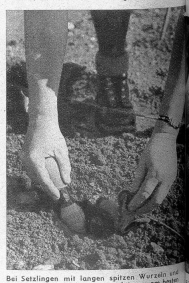
Nach der Saat werden die Rillen zugedeckt und mit dem Rechen- oder Kräuselrücken je nach dem Saatgut schwach oder stärker angeklopft. Rüebli und Zwiebeln z.B. verlangen festes Anklopfen, Kresse dagegen nur ganz leichtes. Die Saatbeete sind mit Tannästen vor den Vögeln zu schützen



Richtiges Ausgiessen will sorgfältig gehandhabt sein, sonst schwemmt man das Pflänzchen mit dem Wasser weg. Die Giesskanne so tief als möglich hinein und nicht über, sondern ringsum den gepflegten Setzling giessen

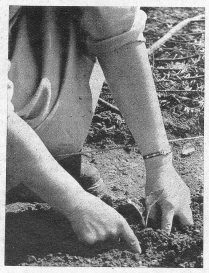


So hält man einen Setzling richtig in der Hand. Wenn man ihn bei der Wurzel fasst, so verliert er viel von seinem nahrhaften Erdballen und braucht länger, um anzuwachsen. Der Wurzelballen sollte möglichst unverletzt bleiben



Bei Setzlingen mit langen spitzen Wurzeln und kleinem Wurzelballen verwendet man am besten das Setzholz. Der Setzling wird senkrecht in das Loch gehalten, dann nicht man mit dem Setzholz etwa 10 cm nebenan schräg in den Boden und schiebt die Erde fest an die Wurzel heran

Setzlinge mit starkem Wurzelballen gräbt man genügend tiefe Pflanzloch mit dem Handschäufelchen, hält dann das Pflänzchen senkrecht an die eine Wand des Pflanzlochs, schiebt mit dem Schäufelchen die Erde an die Wurzeln ...



... und drückt nachher von beiden Seiten mit je 2 Fingern die Erde gründlich, aber vorsichtig fest um die junge Pflanze. Mit der Hand oder mit dem Schäufelchen zieht man ringsherum einen kleinen Graben zum Angiessen

Warum auch nicht?

Ich bummle durch die Gassen, zielloss, nur so aus Freude am Bummeln. Da kommt mir in den Sinn, ich könnte eigentlich einen Bekannten besuchen gehen. Und richtig, ich treffe ihn an.

«Sag, alter Kumpan, wie geht's denn immer», sagte ich.

«Zeitgemäss; wenn es besser gehen würde, hätte ich jedenfalls auch nichts dagegen», brummt er zurück und sieht mich dabei kaum an.

«Aber du wirst doch gute Arbeit haben, nehme ich ans», erkundigte ich mich teilnehmend.

«Guck dich um, du stehst ja direkt davor.»

«Vor was denn», mache ich erstaunt.

«Nun, vor unserm Geschäft, das meine Frau und ich kürzlich übernommen haben; Schuhe und Bekleidungen, wie du sehen kannst».

Ich drehe mich um, und tatsächlich stehe ich vor der Auslage eines Ladens, die reichlich mit Ware versehen ist.

«Sicher ein gutgehendes Geschäft, das du da hast», werfe ich hin, um ihn ein bisschen aufzumuntern.

«Verstehe auch etwas von Geschäftsführung», erwidert er, wie mir scheint, leicht gereizt.

«Aber, mein Guter, davon bin ich überzeugt, sicher.»

«Hast du etwas dagegen?», bemerkte Bissig in seiner Art.

«Ach, warum denn sollte ich etwas dagegen haben? Im Gegenteil, ich finde es glänzend, solch ein Geschäft zu haben, kannst mir glauben, guter Freund.»

Im Grunde genommen beneide ich ihn nicht um die Sorgen, die ein Geschäft mit sich bringt.

«Heutzutage kaufen ja die Frauen das Verrückteste in Sachen Schuhen, wie man weiss, deshalb ist anzunehmen, dass du hier eine richtige Goldgrube gefunden hast, nicht wahr?» meine ich, um bloss etwas zu sagen.

«Ja, eigentlich ... du hast gut reden und ... unter uns gesagt, ich weiss nicht recht, woran das liegt, aber mein Laden will einfach nicht so richtig in Schwung kommen. Ich gebe mir die grösste Mühe, herauszufinden, was wir nicht recht machen.» Es hat ihn ordentlich Ueberwindung gekostet, mir das zu sagen.

Ich fühle mich nun doch verpflichtet, die Geschichte ernst zu nehmen. Und aus diesem Grunde betrachte ich das Schaufenster eingehender. Aber alles ist fein säuberlich zur Schau gestellt und macht einen netten Eindruck.

«Wie du siehst, habe ich auch ein neues Geschäftsschild anbringen lassen, ich mache Inserate im Anzeiger. Trotzdem stehe ich hier und warte umsonst auf die geschätzte Kundschaft; es ist zum Heulen.»

Wenn es bloss nicht gleich losgeht, denke ich und überlege, was zu tun ist, da ich ein sehr menschenfreundlicher Kerl bin.

«Nun, sag einmal, bleiben denn die Leute vor deinem Schaufenster nicht stehen, um sich die Sachen anzusehen?», frage ich ihn.

«Doch, das schon, aber eigentlich tun sie das nur ganz flüchtig, so zwischen zwei Atemzügen.»

Ich lege die Stirn in Falten und denke nach, dann prüfe ich nochmals den Gegenstand unseres Gespräches. Plötzlich schiesst mir ein Gedanke durch den Kopf; ich erwische ihn eben noch im letzten Moment. Sollte das vielleicht die Lösung sein? Ich versuche zu erklären:

«Schau einmal her: deine Ausstellung ist an sich absolut richtig, da gibt es nichts zu meckern. Aber ein grosser Fehler ist doch in der Sache enthalten. Du musst ganz andere Preise hinsetzen; so wie du's jetzt hast, ist es der Kundschaft unbedingt zu billig, um wirken zu können. Dort jene Damenschuhe zum Beispiel, die roten mit den hohen Absätzen, die kauft dir kein Mensch ab, eine Dame erst recht nicht. Niemand wird Zutrauen haben zu dieser billigen Ware, das ist's, glaube mir, mein Lieber. Schreibe eine kleine Karte, Preis 115 Franken, einmaliges Spezialmodell. In ein paar Stunden sind sie weg, garantiert.» Mein Freund macht den Mund auf, erst vor Staunen, dann vor Lob. Ich winke bescheiden ab und verabschiede mich, zufrieden, dem armen Teufel eine Idee gegeben zu haben.

Andern mittags komme ich nach Hause wie immer. Meine Frau sagt: «Ich habe eine grosse Ueberraschung, schau dir das an, komm.» Ahnungslos folge ich ihr ins Zimmer. Was ich sehe, sind ein Paar Schuhe. Leicht enttäuscht will ich mich schon wieder hinausbegeben, da kommt mir in den Sinn, dass ich damit meine Frau beleidigen würde. Also schaue ich mir die grosse Ueberraschung an, bewundere und nicke. Irgendwie scheinen sie mir nicht ganz fremd zu sein; ob etwa meine Schwester solche trägt?

«Was sagst du dazu? Sind sie nicht fabelhaft schön?», fragt sie mich in heller Begeisterung.

«Wo hast du sie her?», frage ich, nur um etwas zu sagen.

«Ich glaube, das Geschäft heisst ‚Bissig'. Sind sie nicht fein? Und denk dir mal, diese Gelegenheit; in einem bekannten Geschäft wären sie bestimmt viel teurer.»

«Kosten sie nicht ...?»

«Ja, eben, das ist ja das Schöne — bloss 115 Franken. Was meinst Du nun?»

J. Wiedmer.